

SERVICE QUALITE

 Les Chambres de Métiers et de l'Artisanat <i>Région Auvergne</i>	L'étiquetage des produits préemballés Pour les produits de boulangerie, pâtisserie, chocolaterie A destination du consommateur final et des collectivités		
	Rédacteur : Cindy LAROCHE	Approbateur : Président Christian VABRET	Date : 13-01-11

Le préemballage et les produits préemballés doivent présenter dans leur étiquetage une série d'informations qui renseigne objectivement le consommateur afin de ne pas :

- ♦ induire l'acheteur en erreur sur les caractéristiques, les propriétés ou les effets de l'aliment;
- ♦ attribuer à une denrée alimentaire des propriétés de prévention, de traitement et de guérison d'une maladie humaine (à quelques exceptions près).

Les denrées alimentaires dont l'étiquetage ou la présentation ne sont pas conformes à la réglementation ne doivent pas être :

- ♦ détenues en vue de la vente ou de la distribution à titre gratuit,
- ♦ mises en vente,
- ♦ distribuées à titre gratuit.

**L'étiquetage des produits préemballés est régi par le Code de la Consommation :
Article R112-1 à R122-31.**

Définitions

Produits préemballés

Ce sont les produits qui sont emballés avant leur présentation à la vente dans un emballage de quelque nature que ce soit, qui les recouvre entièrement ou partiellement, mais de telle façon que le contenu ne puisse être changé sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification.

Denrées non préemballées, vendues en vrac

Les denrées non préemballées sont les denrées présentées à la vente en vrac. C'est à dire présentées sans emballage à la vente et emballé à la demande du client au moment de l'achat (ex. : fruits ou légumes en vrac, baguette de pain, pâtisserie non emballée...).

Mentions obligatoires de l'étiquetage

L'étiquetage des denrées alimentaires doit comporter des mentions obligatoires. Ces mentions doivent être facilement compréhensibles et visibles, clairement lisibles, indélébiles et au minimum écrites en français.

Lorsque les denrées alimentaires sont préemballées, les mentions obligatoires figurent sur le préemballage ou sur une étiquette liée à celui-ci.



Les mentions obligatoires

devant figurer sur le produit préemballé

* Les 3 premières devant être regroupées dans le même champ visuel

La dénomination de vente	Définit le produit (indépendante de la marque de commerce).
La quantité de certains ingrédients	Ex : ceux mis en valeur sur l'étiquetage ou dans la dénomination de vente (ex. : gâteau aux fraises, pizza au jambon).
La date de durabilité minimale ou la date limite de consommation pour les denrées périssables	NB : Les produits de boulangerie et de pâtisserie (consommés dans les 24 heures suivants la fabrication), les sucres à l'état solide, les produits de confiserie (consistants en sucre), les gommes à mâcher et les doses individuelles de glaces alimentaires sont dispensés de l'indication d'une date. NB : La détention en vue de la vente ou de la distribution à titre gratuit des denrées alimentaires dont la DLC est dépassée est interdite.
L'origine	A indiquer si son omission risque d'induire le consommateur en erreur. Ex. chorizo espagnol, fabriqué en France On peut indiquer seulement le pays, ou le département, voire la commune (ex. : Fabriqué en Ardèche).
La liste des ingrédients mis en œuvre par ordre d'importance pondérale décroissante (voir aussi liste des ingrédients – les exceptions page 3)	Y compris allergènes, additifs et arômes. Les ingrédients sont désignés par leur nom spécifique. Cette énumération est précédée de la mention « ingrédients ».
La quantité nette du produit en volume ou masse	NB : cette indication n'est pas obligatoire pour : les produits dont la quantité nette est inférieure à 5g (sauf épices et plantes aromatiques), les produits soumis à une perte considérable de leur volume, les produits de confiserie dont le poids net est inférieur à 20g, les confitures, les gelées, les marmelades... d'une quantité inférieure à 50g, les produits de chocolat dont le poids net est inférieur à 50g.
L'identification du fabricant	Nom et adresse. Si le conditionnement est réalisé par un prestataire, indiquer les coordonnées du centre d'emballage précédé de « emb » (ex. : EMB A07555).
Le numéro du lot de fabrication à des fins de traçabilité	Un lot est un ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire qui a été produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques. Les denrées alimentaires doivent être accompagnées d'une indication permettant d'identifier le lot auquel elles appartiennent. La dénomination du lot est libre (ex.: lot 0607). Il est précédé par la lettre « L ». NB : Les denrées alimentaires préemballées et présentées sur les lieux de vente au consommateur final, ainsi que les denrées alimentaires contenues dans un emballage dont la surface la plus grande ne dépasse pas 10cm² sont dispensées de l'indication du lot.
Le mode d'emploi	Doit être indiqué si la denrée nécessite un usage approprié ou une conservation spécifique (ex. : à conserver dans un endroit sec).
La marque de salubrité (ou estampille sanitaire)	Identifie les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale (marque obtenue auprès de la DDSP)

Pour les denrées non préemballées, vendues en vrac :

Une affiche (ou équivalent) doit être placée à proximité de ce qui est proposé à la vente en mentionnant :

- ♦ la dénomination de vente
- ♦ l'état physique du produit (ex. décongelé)
- ♦ le prix de vente (ex. à la pièce et/ou au poids selon le cas)

La liste des ingrédients - les exceptions



Liste des ingrédients

Les exceptions*

Fruits, légumes et champignons	Pour les fruits, légumes et champignons utilisés comme ingrédients en quantité variable et sans prédominance pondérale significative : désignation par la mention « fruit », « légumes » ou « champignons » suivi de la mention « en proportion variable » et immédiatement suivi de l'énumération des fruits, légumes ou champignons présents.
Mélanges d'épices ou de plantes aromatiques	Pour les mélanges d'épices ou de plantes aromatiques sans prédominance pondérale significative : ces ingrédients peuvent être énumérés de manière désordonnée sous réserve que la liste des ingrédients soit accompagnée de la mention « en proportion variable ».
Ingrédient présent à moins de 2%	Les ingrédients intervenant pour moins de 2% dans le produit fini peuvent être énumérés dans n'importe quel ordre, mais à la fin de l'énumération des autres ingrédients.
Arômes	Les arômes sont désignés soit sous le terme « arôme(s) », soit sous une dénomination spécifique ou une description de l'arôme. <i>A noter que la quinine et la caféine utilisés comme arômes, doivent être désignés dans la liste des ingrédients par le terme « arôme » + leur dénomination spécifique.</i>
Autres	Les ingrédients appartenant à l'une des catégories de l'annexe I peuvent être désignés sous le nom de leur catégorie.

* Sont dispensés de l'indication de leurs ingrédients les denrées alimentaires suivantes : fruits et légumes frais, eaux gazeuses, vinaigres de fermentation, fromage, beurre lait et crèmes fermentées, produits ne comportant qu'un seul ingrédient.



Les mentions obligatoires complémentaires devant figurer sur le produit préemballé

« conditionné sous atmosphère protectrice »	Pour les denrées alimentaires dont la durabilité a été prolongée par des gaz d'emballage.
« avec édulcorant(s) »	Pour les denrées alimentaires contenant un ou plusieurs édulcorants.
« avec sucre(s) et édulcorant(s) »	Pour les denrées alimentaires contenant à la fois des sucres ajoutés et un ou plusieurs édulcorants.
« contient une source de phénylalanine »	Pour les denrées alimentaires contenant de l'aspartame.
« une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs »	Pour les denrées alimentaires contenant des polyols (à un taux supérieur à 10%).
« contient de la réglisse »	Les confiseries contenant de l'acide glycyrrhizique (ou son sel d'ammonium) ou de la réglisse glycyrrhiza glabra : ♦ à une concentration supérieure ou égale à 100mg/kg : doivent afficher la mention « contient de la réglisse ». Cette mention s'inscrit soit dans la dénomination commerciale du produit, soit dans la liste d'ingrédients, soit à la fin de l'énumération des ingrédients. ♦ à une concentration supérieure ou égale à 4g/kg : doivent afficher la mention « contient de la réglisse – les personnes souffrant d'hypertension doivent éviter toute consommation excessive ». Cette mention s'inscrit dans la liste des ingrédients; à défaut elle devra figurer près de la dénomination commerciale du produit.
Indication de la quantité d'un ingrédient	l'indication de la quantité d'un ingrédient ou d'une catégorie d'ingrédient est obligatoire si l'ingrédient figure dans la dénomination de vente, ou si l'ingrédient est mis en relief. La quantité sera mentionnée en pourcentage.
L'état physique : « en poudre », « lyophilisé », « surgelé », « congelé », etc.	Si la dénomination est de nature à créer une confusion, elle devra comporter une indication sur l'état physique dans lequel elle se trouve ou sur le traitement qu'elle a subi.

Mentions et expressions réglementées au sein de la dénomination de vente



Mentions et expressions réglementées

« biologique »	Produits issus de l'Agriculture Biologique et certifiés par un organisme de contrôle.
« pur »	Terme utilisable que pour certains produits (ex : pur jus, pur porc).
« campagne », « fermier », « paysan »	Attention à la prise en compte du caractère fermier lié à l'exploitation agricole.
« artisanal »	Produits fabriqués par un artisan, inscrit au registre des métiers.
« maison » ou « fait maison »	Produits préparés de manière non industrielle, sur le lieu de vente.
« à l'ancienne », « traditionnel »	Produits fabriqués selon des usages anciens répertoriés. Pas d'additifs.
« naturel »	Produits non transformés, non traités, tel qu'on le trouve à l'état naturel.
« du terroir »	Signifie l'utilisation de matières premières obtenues à partir de procédés de fabrication, issues d'une aire géographique restreinte. Privilégier l'origine géographique ou le terme « fermier ».

Les allergènes



Définition : un allergène est une substance qui déclenche ou favorise l'allergie, ensemble de réactions inadaptées ou excessives du système immunitaire de l'organisme, suite à un contact, une infection, une ingestion ou une inhalation.

Tout produit préemballé contenant des allergènes doit faire l'objet d'un étiquetage.

Voici la liste des ingrédients devant figurer sur l'étiquetage des denrées alimentaires et devant être assorti d'une référence claire (si présents) :

Les céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales, les crustacés et produits à base de crustacés, les œufs et produits à base d'œufs, les poissons et produits à base de poissons, les arachides et produits à base d'arachides, le soja et produits à base de soja, le lait et produits à base de lait (y compris le lactose), les fruits à coque, le céleri et produits à base de céleri, la moutarde et produits à base de moutarde, les graines de sésame et produits à base de graines de sésame, l'anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg / kg ou 10 mg / litre exprimées en SO₂, le lupin et produits à base de lupin, les mollusques et produits à base de mollusques.

Les additifs alimentaires



Définition : un additif alimentaire est une substance naturelle ou artificielle (chimique) ajoutée à un aliment de façon à modifier ses propriétés.

Les principales catégories d'additifs sont :

- ♦ les colorants (pour colorer)
- ♦ les édulcorants (pour apporter une saveur sucrée)
- ♦ les conservateurs (pour améliorer la conservation)
- ♦ les antioxydants (pour réduire ou limiter le phénomène d'oxydation)
- ♦ les agents de texture (pour travailler les textures)

Au sein de l'énumération des ingrédients, ces catégories d'ingrédients sont obligatoirement désignés sous le nom de leur catégorie, suivi de leur nom spécifique ou du numéro CE.

Contact

Cindy LAROCHE

Ingénieur qualité

Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat
d'Auvergne

Tel : 04 73 29 42 00

Fax : 04 73 29 42 09

Email : claroche@crm-auvergne.fr

Site Internet : www.crma-auvergne.fr

Sources sites Internet :

<http://www.minefe.gouv.fr>

<http://www.legifrance.gouv.fr>

ANNEXE I (au chapitre II du titre I^{er} du livre I^{er} - Partie réglementaire)
(introduite par décret n° 2005-944 du 02-08-2005 (J.O. du 06-08-2005))

**CATÉGORIES D'INGRÉDIENTS POUR LESQUELS L'INDICATION DE LA CATÉGORIE PEUT
REEMPLACER CELLE DU NOM SPÉCIFIQUE**

CATÉGORIES D'INGRÉDIENTS	DÉSIGNATION DE LA CATÉGORIE
Huiles raffinées autres que l'huile d'olive.	«Huile», complétée : – soit par le qualificatif, selon le cas, «végétale» ou «animale» ; – soit par l'indication de l'origine spécifique végétale ou animale. Le qualificatif «hydrogénée» doit accompagner la mention d'une huile hydrogénée.
Graisses raffinées.	«Graisse» ou «matière grasse», complétée : – soit par le qualificatif, selon le cas, «végétale» ou «animale» ; – soit par l'indication de l'origine spécifique végétale ou animale. Le qualificatif «hydrogénée» doit accompagner la mention d'une graisse hydrogénée.
Mélanges de farines provenant de deux ou de plusieurs espèces de céréales.	«Farine», suivie de l'énumération des espèces de céréales dont elle provient par ordre d'importance pondérale décroissante.
Amidons et féculés natifs et amidons et féculés modifiés par voie physique ou enzymatique.	«Amidon(s)/féculé(s)».
Toute espèce de poisson lorsque le poisson constitue un ingrédient d'une autre denrée alimentaire et sous réserve que la dénomination et la présentation de cette denrée ne se réfèrent pas à une espèce précise de poisson.	«Poisson(s)».
Toute espèce de fromage lorsque le fromage ou le mélange de fromages constitue un ingrédient d'une autre denrée alimentaire et sous réserve que la dénomination et la présentation de cette denrée ne se réfèrent pas à une espèce précise de fromage.	«Fromage(s)».
Toutes épices n'excédant pas 2 % en poids de la denrée.	«Épices» ou «mélange d'épices».
Toutes plantes ou parties de plantes aromatiques n'excédant pas 2 % en poids de la denrée.	«Plante(s) aromatique(s)» ou «mélange(s) de plantes aromatiques».
Toutes préparations de gommes utilisées dans la fabrication de la gomme de base pour les gommes à mâcher.	«Gomme base».
Chapelure de toute origine.	«Chapelure».
Toutes catégories de saccharoses.	«Sucre».
Dextrose anhydre ou monohydraté.	«Dextrose».
Sirop de glucose et sirop de glucose déshydraté.	«Sirop de glucose».
Toutes les protéines du lait (caséines, caséinates et protéines du petit-lait et du lactosérum) et leurs mélanges.	«Protéines de lait».

CATÉGORIES D'INGRÉDIENTS			DÉSIGNATION DE LA CATÉGORIE
Beurre de cacao de pression, d'expeller ou raffiné.			«Beurre de cacao».
Tous les types de vins tels que définis dans le règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole.			«Vin».
Les muscles squelettiques (*) des espèces de mammifères et d'oiseaux, qui sont reconnues aptes à la consommation humaine avec les tissus qui sont naturellement inclus ou adhérents, pour lesquels les teneurs totales en matière grasse et tissu conjonctif ne dépassent pas les valeurs mentionnées ci-après et lorsque la viande constitue un ingrédient d'une autre denrée alimentaire. Les produits couverts par la définition communautaire des «viandes séparées mécaniquement» sont exclus de la présente définition. Limites maximales en matières grasses et en tissu conjonctif pour les ingrédients désignés par le terme «viande(s) de» :			«Viande(s) de» et le(s) nom(s) de(s) espèce(s) animale(s) dont elle(s) provien(nen)t.
ESPÈCES	MATIÈRES grasses (%)	TISSU conjonctif (1) (%)	
Mammifères (hors lapins et porcins) et mélanges d'espèces avec prédo-minance de mammifères	25	25	
Porcins	30	25	
Oiseaux et lapins	15	10	
(1) La teneur en tissu conjonctif est calculée en faisant le rapport entre les teneurs en collagène et en protéines de viande. La teneur en collagène est 8 fois la teneur en hydroxyproline.			
Lorsque les limites maximales en matières grasses et/ou en tissu conjonctif sont dépassées et que tous les autres critères de la «viande(s) de» sont respectés, la teneur en «viande(s) de» doit être ajustée à la baisse en conséquence et la liste des ingrédients doit mentionner, en plus des termes «viande(s) de», la présence de matières grasses et/ou de tissu conjonctif.			
(*) Le diaphragme et les masseters font partie des muscles squelettiques, tandis que le cœur, la langue, les muscles de la tête (autres que les masseters), du carpe, du tarse et de la queue en sont exclus.			